

Restaurant Le Val-Grand



A LA CARTE

ENTRÉES

- *Terrine de foie gras poêlé / pressé* **16 €**
Fruits du mendiant et chutney de poire
- *Gambas en tempura, légumes croquants* **14 €**
Sauce soja au parfum de gingembre
- *Oeuf BIO cuit parfait en basse température* **13 €**
Poêlée de champignons de saison et jus corsé
- *Tartare de saumon Bömlo* **13 €**
Concombres et menthe en tatziki

PLATS

- *Tartare de boeuf d'Aubrac au couteau* **18 €**
Frites fraîches et sauce cocktail
- *Pavé de thon Albacore* **25 €**
Wok de légumes au soja, infusion gingembre / citronelle
- *Ballotine de pintade cuite basse température* **27 €**
Polenta, raisins secs, jus corsé
- *Filet de bœuf rôti* **32 €**
Mousseline de pommes de terre, champignons de saison et jus corsé
- *Noix de St-Jacques au beurre mousseux* **32 €**
Duo de celeri et courge butternut

DESSERTS

- *Assiette de 3 fromages* **10 €**
 - *Café Gourmand ou Thé gourmand (+2€)* **8 €**
 - *Panna cotta crémeuse aux fruits rouges* **8 €**
 - *Moelleux au chocolat* **10 €**
Coeur fondant à la poire williams
- 

Restaurant Le Val-Grand



Notre menu est composé de produits frais & de saison

FORMULE ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 24€

FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 30€

ENTRÉES

- *Rillettes de sardines sur toasts*
- *Velouté de chou-fleur et citron vert*
Poudre de lard
- *Samoussas de légumes et canard fumé*
Sauce tzatiki

PLATS

- *Plat du Jour*
- *Bavette d'aloyau*
Frites fraîches, salade et jus corsé
- *Brandade de cabillaud*
Ecume d'ail doux
- *Penne au chorizo*
Copeaux de parmesan

DESSERTS

- *Café Gourmand ou Thé gourmand (+2€)*
 - *Fontainebleau aux marrons*
 - *Flan patissier à la vanille*
- 